FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2018

Formati

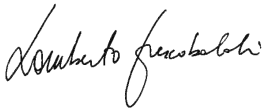
0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Pomino Brut 2018

Pomino Spumante Bianco DOC - Metodo Classico - Brut Millesimato

« Quelle audace ! Un vin qui exprime le désir de découvrir de nouveaux horizons, courageux et déterminé, au caractère expressif et élégant comme mon arrière-arrière-grand-mère Leonia qui m'a inspiré dans mes choix de modernité. Elle fut la première à planter des cépages français à Pomino, en les vinifiant dans la première cave italienne alimentée par gravité, ce qui lui valut la médaille d'or lors de l'Exposition de Paris en 1878. » - Lamberto Frescobaldi



Conditions climatiques

À Castello Pomino, le printemps a été pluvieux : environ 420 mm de pluie ont été enregistrés rien qu'en mars, avril et mai, soit plus du double par rapport à la même période de l'année précédente. Le débourrement de la vigne s'est terminé au cours de la deuxième semaine d'avril, conformément à la moyenne de Pomino, tandis que la floraison a eu lieu un peu plus tôt que prévu. La véraison des grappes a commencé au cours de la deuxième quinzaine de juillet et s'est achevée progressivement dans la première décade d'août. L'alternance de soleil et de petites pluies d'été a permis une excellente maturation des raisins et lors des vendanges l'amplitude thermique a incontestablement contribué au développement de la complexité aromatique et au maintien de la fraîcheur.

Vinification et élevage

La récolte s'est faite à la main en cagettes de 15 kg aux heures les plus fraîches de la journée. Une fois au chai, les raisins ont subi un pressurage lent et délicat, ce qui a permis d'extraire le moût du cœur des baies. Une fois la cuvée obtenue, elle a été clarifiée à froid pendant 12 heures afin d'obtenir une bonne limpidité, essentielle à l'harmonie qualitative typique du Leonia. La fermentation s'est déroulée dans des cuves en acier inoxydable thermorégulées et une partie des raisins a été fermentée en bois. Au mois de mars suivant la récolte a eu lieu l'assemblage des différentes cuvées de chardonnay et de pinot noir, suivi du tirage (ajout de la liqueur de tirage) et d'une deuxième fermentation en bouteille avec élevage sur lies pendant 36 mois. L'opération s'est terminée par le remuage et le dégorgement, suivis d'un vieillissement supplémentaire en bouteille.

Dégustation

Le Leonia brut 2018 incarne à la perfection l'élégance et le style des vins de Castello Pomino. Sa robe d'un jaune paille brillant est magnifique. Caressant et élégant en bouche, son perlage fin et consistant suggère une délicate onctuosité. Intense et complexe, son bouquet va des notes d'agrumes, tels que le cédrat et la bergamote, à des senteurs de pêche et des arômes floraux d'aubépine et de genêt. Des senteurs de pâtisserie et de croûte de pain, accompagnées de touches de miel et de fruits en partie confits et en partie grillés, se distinguent parfaitement. L'entrée en bouche est nette. Belles minéralité et salinité.